

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

**Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 1993/94**

April 1994

IMK 315/3 - SANITASI KILANG MAKANAN

Masa : [3 jam]

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi TIGA
(3) mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan
peperiksaan ini.

Jawab LIMA (5) soalan dari TUJUH (7) soalan yang diberi.
Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mengandungi "nilai" yang sama.

1. Apakah yang dimaksudkan dengan program sanitasi?
Jelaskan cara-cara untuk membina program sanitasi untuk sesuatu kilang makanan.
2. Sebelum memulakan sebarang pembinaan sesuatu kilang makanan, beberapa pertimbangan dalam rekabentuk dan pembinaan mesti diberi keutamaan. Bincangkan.
3. Senaraikan binatang-binatang perosak yang mungkin mengancam kilang tepung gandum. Huraikan langkah-langkah pengawalannya.
4. Huraikan dengan terperinci sistem-sistem pencucian setempat yang boleh terdapat dalam kilang makanan.
5. Terangkan dan sertakan contoh-contoh yang sesuai mengenai tiap-tiap bahagian soalan ini:
 - (a) agen pencuci
(5 markah)
 - (b) agen sanitasi
(15 markah)
6. Tuliskan catatan-catatan ringkas mengenai tiap-tiap bahagian soalan ini.
 - (a) dos klorin
 - (b) keperluan klorin (chlorine demand)
 - (c) klorin baki (residual chlorine)
 - (d) pengklorinan dalam kilang.

7. Pendekatan "Analisis Bencana Takat Kawalan Kritikal" (HACCP) telah muncul semula sebagai kaedah bagi memastikan penghasilan makanan yang selamat. Bincangkan pendekatan tersebut. Secara ringkas terangkan bagaimana pendekatan tersebut boleh dikaitkan dengan sanitasi perkilangan.

ooooo00000ooooo